

Golden Oil og miljøgifter

I en ny rapport publisert i Septemer 2018, Miljøgifter i fisk og fiskevarer 2017 – Dioksiner og dioksinlignende PCB, ikke-dioksinlignende PCB, polybromerte flammehemmere og tungmetaller i marine oljer til humant konsum, Nilsen og Sanden, nr 29-2018 – er 11 forskjellige helsekostprodukter på markedet testet og analysert, herunder Golden Oil – som inneholder en blanding av Crystal Oil™ og MCT-olje fra kokos.

Miljøgifter i marine og vegetabiliske oljer beregnet på humant konsum er strengt regulert i Norge og EU. Det er også ønskelig, med tanke på potensielle helsemessige skadevirkninger av disse miljøgiftene.

Norge har på dette området en strengere lovgivning enn hva EU har når det for eksempel gjelder innhold av dioksiner og dioksinlignende PCBer.

Andre miljøgifter som er nøye regulert i lovverket er polybromerte flammehemmere, samt tungmetallene kadmium, kvikksølv, bly og selen. Maksimalt lovlig grenseverdi for arsen (arsenikk) er per i dag ikke regulert, men i denne nye undersøkelsen allikevel tatt med i analysen av produkter.

Crystal Oi™ er en skånsomt bearbeidet olje som er kaldfraksjonert og kaldfiltrert, og ikke utsatt for ekstrem varme over lang tid, slik som andre høyrensede fiskeoljer og –konsentrater. Selv om det blant konsumenter er populært, er det i fagmiljøer en viss skepsis til kvalitet og innhold av miljøgifter i alle oljer som er skånsomt raffinert.

Tunge raffineringsprosessen med høy temperatur benyttes nettopp for å redusere miljøgifter, samt å redusere oksidasjonsparametre som peroksider og anisidiner, som sammen gir verdien TOTOX (Total Oxidation Value).

Ved en skånsom raffinering og utvinning av spesielt marine oljer, vi derfor standard TOTOX verdier være noe høyere enn ved høyraffinerte oljer, samt at det kan innebære en risiko for at man ikke får redusert innholdet av miljøgifter tilstrekkelig.

Dette bekreftes både i denne nye rapporten, samt andre tilsvarende rapporter om oljer på det norske markedet. Til nå er totalt over 124 forskjellige produkter blitt analysert i perioden 207 - 2016, og trenden er klar på at oljer som defineres som «Extra Virgin», «Kaldpresset» og «Handcrafted» scorer dårligst ut når det gjelder innhold av miljøgifte

For TOTOX-verdier er skånsomt raffinert allikevel positivt selv om oksidasjonsrester ikke blir redusert så mye som ved høyraffinering. Oljer som er skånsomt raffinert vil oksidere saktere enn høykonsentrerte og høyraffinerte oljer, samt at det ikke vil dannes transfett, polymer av fettsyrer og sykliske fettsyrer under raffineringsprosessen, slik det gjøres i høykonsentrater og høyraffinerte produkter.

I rapporten som nå er publisert, ser vi at Golden Oil kommer ekstremt godt ut i alle analyser som er foretatt:

- For sum dioksiner og furaner har EU og Norge for marine oljer satt en øvre tillatt grenseverdi på 1,75 ng TEQ/ kg fett og for vegetabiliske oljer på 0,75 ng/kg fett. Denne verdien er i Golden Oil analysert til kun 0,34 ng TEQ/kg fett
- For sum dioksiner, furaner, non-ortho PCB og mono-ortho PCB har EU en øvre tillatt grense på 6 ng TEQ/kg fett og Norge har en øvre tillatt grense på 4 ng TEQ/kg fett i fiskeoljer og for vegetabiliske oljer så lavt som 1,25 ng. Sum funnet i Golden Oil var på kun 0,39 ng TEQ/kg fett

- For ikke-dioksinlignende PCB er maksgrense i EU og Norge satt til 200 µg/ kg fett for marine oljer og kun 40 µg/kg for vegetabiliske oljer – sum funnet i Golden Oil er på kun 2,5 µg/kg fett.
- For tungmetallene arsen, kadmium, kvikksølv og bly er innholdet i Golden Oil under hva som er mulig kvantifisere

Konklusjonen er at Golden Oil, som er basert på Crystal Oil™ som råvare – så er alle verdier for miljøgifter langt under lovlig innhold og helt på linje med høyraffinerte oljer, og signifikant lavere innhold av miljøgifter sammenlignet med andre «handcrafted» og «Extra Virgin» produkter

Kilde:

Miljøgifter i fisk og fiskevarer 2017 – Dioksiner og dioksinlignende PCB, ikke-dioksinlignende PCB, polybromerte flammehemmere og tungmetaller i marine oljer til humant konsum. Bente M. Nilsen og Monica Sanden, Rapport fra Havforskningen Nr. 29-2018